



# Menus du 19 au 23 Mars 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



Carème

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte au surimi	Salade club	Chou blanc en cocarde		Tomate Antiboise
	Assiette de crudités	Carotte râpée	Pâté en croûte		Carotte râpée et œuf
	Macédoine à la russe	Œuf bicolore	Salade de mâche aux croûtons	Repas à thème ALSACE	Concombre sauce yaourt
	Endives mimolette	Salade piémontaise	Pamplemousse		Salade aux deux fromages
	Charcuterie	Charcuterie	Sardines à l'huile		Friand au fromage
Plat protidique	Chipolatas grillée	Filet de merlu sauce hollandaise	Omelette à l'emmental	Repas à thème ALSACE	Filet de saumon beurre nantais
	Kefta de bœuf sauce barbecue	Blanquette de volaille champignons	Steak grillé sauce moutarde		Crêpe Fromage
	Semoule Raisins	Riz pilaf	Patatoes	Repas à thème ALSACE	Courgettes au jus
Garniture	Ratatouille niçoise	Carottes et navets glacés	Poêlée de légumes		Pomme vapeur
	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage	Assortiment de Fromages/Laitage
Desserts	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits de saison
	Prunes au sirop	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		Fromage blanc
	Chausson aux pommes	Assortiment de yaourt	Compote tous fruits	Repas à thème ALSACE	Compote de pêche
	Compote pommes cassis	Ile flottante	Mousse noix de coco		Roulé cacao crème anglaise
	Entremets vanille	Fruits au sirop	Fromage blanc		Semoule au lait
	Fromage blanc	Entremets capuccino	Mirabelles au sirop		Cocktail de fruits

**Vous pouvez consulter les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**



Composition des salades et des desserts :

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de bœuf d'origine française

# Bon appetit !



# Menus du 19 au 23 Mars 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 19 au 23 mars 2018	Entrées	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	
	Plat protidique	<b>Œuf dur mornay</b>	Brochette orientale	<b>Escalope de dinde</b>	<b>Feuilleté de volaille</b>	
		Pizza royale	<b>Jambon bruni sauce chasseur</b>	Nuggets de poisson	Raviolis de bœuf	
	Garniture	<b>Frites</b>	<b>Purée de PDT</b>	Printanière de légumes	<b>Haricots verts</b>	
		Epinards crème	Poêlée de légumes	<b>Pommes rissolées</b>	Salade verte	
	Produit laitier	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment Fromages/ Laitage</b>	
	Desserts	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert	

**Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**



★		<b>Composition des salades et des desserts :</b>
---	--	--

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



# Bon appetit !



# Menus du 26 au 30 mars 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



**FIN du Carême  
Vendredi SAINT**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Taboulé	Salade de cervelas	Salade végétarienne	Endive en salade	Tomate ciboulette
		Salade Sirtaki	Concombres vinaigrette	Friand au fromage	Tartine campagnarde	Chou rouge aux pommes
		Salade à la mimolette	Frisée aux lardons	Salade verte au thon	Carotte râpée	Champignons à la crème
		Salade printanière	Salade de pâtes aux crevettes	<b>Tomate persillée</b>	Charcuterie	Salade verte au maïs
		Salade strasbourgeoise	Salade océane	Charcuterie	Salade de maïs/thon	Œuf dur mimosa
Plat protidique		<b>Sauté de porc aux olives</b>	Filet de poisson au basilic	Feuilleté Jurassien	<b>Escalope de dinde pané tandoori</b>	<b>Fricassé de calamar a l'estragon</b>
		Nuggets de dinde	<b>Steack haché sauce poivre</b>	<b>Duo de poisson au coulis de poivrons</b>	Jambon à l'os sauce miel orange	Feuilleté au fromage
Garniture		Julienne de légumes	Brunoise de légumes	<b>Chou fleur en gratin</b>	<b>Epinards crème</b>	<b>Riz créole</b>
		Coquillettes	<b>Frites</b>	Semoule /Boulgour	Purée de PDT	Carottes forestières
Produit laitier		<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>
		<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>
Desserts		Compote pommes fraises	Assortiment yaourt	Compote de pêche	Crème brûlée	Compote de pommes
		Abricot au sirop	Cocktails de fruits créole	Tartelettes aux fruits	Ile Flottante	Ananas au sirop
		Fromage blanc	Panna cotta fruits rouges	Flan dessert à la vanille	Assortiment de yaourt	Fromage blanc
		Donuts	Entremets au praliné	Fromage blanc	Pruneaux au sirop	Assortiment liégeois
		Entremets chocolat	Semoule aux raisins	Mirabelles au sirop	Biscuit fourrée	Crème au chocolat

**Vous pouvez consulter les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**



Composition des salades et des desserts :

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française

# Bon appetit !



# Menus du 26 au 30 Mars 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise

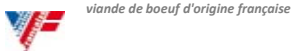


		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 Mars 2018	Entrées	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	Buffet d'hors d'œuvre	Petit déjeuner à Thème Buffet d'hors d'œuvre Potage de légumes	
	Plat protidique	Brochette oriental	Risolette de porc sauce tomate	Filet de hoki citron	Soirée Italienne	
		Filet de poisson Bordelaise	Cuisse de poulet basilic	Burger de bœuf		
	Garniture	Carottes braisées	Blé pilaf	PDT Campagnarde	Soirée Italienne	
		Riz pilaf	Cœur de Céleri braisé	Haricots verts		
	Produit laitier	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	
Desserts	Buffet de dessert	Buffet de dessert GATEAU ANNIVERSAIRE	Buffet de dessert	Buffet de dessert		

**Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**

★ Composition des salades et des desserts :

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



# Bon appetit !



# Menus du 02 au 06 Avril 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi						
Du 02 au 06 Avril 2018	Entrées	F	<b>Carotte râpée</b>	F	Salade frisée lardons	F	<b>Tomate/Œuf mimosa</b>	F	<b>Salade impériale</b>	F		
		F		F	Concombre à la crème	F	Betteraves à l'échalote	F	Chou rouge aux pommes	F	Endives pommes	
		<b>Férié LUNDI de Pâques</b>		S	Endive à la mimolette	F	Céleri rémoulade	F	Champignons à la grecque	F	Salade verte à la mimolette	
		F	Charcuterie	F	Concombre vinaigrette	F	Charcuterie	F	Taboulé	E/F	Taboulé	
		F	Riz à l'espagnole	E/F	Charcuterie	F	Taboulé	E/F	Betteraves mimosa	F	Betteraves mimosa	
		F	Macédoine à la russe	E/F		F	<b>Pâté de Pâques</b>	S	Feuilleté fromage	S	Feuilleté fromage	
	Plat protidique	F		F	Filet de merlu pané citron	S	Œufs durs gratinés sauce Mornay	F	<b>Risollete de veau</b>	F	<b>Brandade de poisson</b>	F
		<b>Férié LUNDI de Pâques</b>		S	<b>Palette de porc à la diable</b>	F	<b>Paella Royale</b>	E/F	<b>Quenelles de volaille forestière</b>	S	Ball burg de bœuf	S
	Garniture	E	Semoule	E	Semoule	E	<b>Riz safrané</b>	E	<b>Ratatouille</b>	F	<b>Meli melo de légumes</b>	F
		S	<b>Poêlée de légumes</b>	S	Courgettes provençale	F	<b>Frites</b>	E	<b>Purée</b>	E/F	Purée	E/F
Produit laitier	F	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	F	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	F	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	F	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	F	<b>Assortiment de Fromages/ Laitage</b>	F	
	F		F	<b>Fruits de saison</b>	F	<b>Fruits de saison</b>	F	<b>Fruits de saison</b>	F	<b>Fruits de saison</b>	F	
Desserts	E	Crème renversée	E	Cocktail de fruits créole	E	Fromage blanc	F	Compote d'ananas	E	Compote d'ananas	E	
	E	Compote de pommes	E	Mousse crunch	E	Compote de pêche	E	Poire Belle Hélène	E/F	Poire Belle Hélène	E/F	
	F	Entremets pistache	E	Gâteau yaourt aux pommes	F	<b>Dessert de Pâques Chocolat</b>	F	Fromage blanc aux fruits rouges	F	Fromage blanc aux fruits rouges	F	
	E/F	Fruits au sirop	E	Fromage blanc	F	Semoule au lait	E/F	Génoise crème anglaise	F	Génoise crème anglaise	F	
	F	Assortiment de yaourt	F		F	Cocktail de fruits	E	Entremets vanille	E	Entremets vanille	E	

**Vous pouvez consulter les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**



★	<b>Composition des salades et des desserts :</b>
---	--

F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française

# Bon appétit !



# Menus du 02 au 06 Avril 2018

## Restaurant Scolaire Bâtiment Entreprise



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 Avril 2018	Entrées	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre	Buffet d'hors d'œuvre	
	Plat protidique	Saucisse fumée	Feuilleté fromager	Croquettes de poisson sauce tartare	Hachis parmentier	
		Omelette emmental	Bavette sauce poivre	Caneloni à l'italienne	Filet de cabillaud Bretonois	
	Garniture	Lentilles	Potatoes	Farfalles/Salade	Riz	
		Duo de haricots	Jardinière de légumes	Julienne de légumes	Brocolis	
	Produit laitier	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment de Fromages/ Laitage	Assortiment Fromages/ Laitage	
Desserts	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert		

**Vous pouvez consulter chaque semaine les menus de votre établissement sur le site internet : [www.ndlr.fr](http://www.ndlr.fr)**

Composition des salades et des desserts :



F : Frais    E : Epicerie    S : Surgelé



produit BIO



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc  
d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française

# Bon appetit !